Programme de Formation

Maîtrisez les outils de l'évaluation sensorielle (réf : OA001)

Organisation

Durée : 21 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Ingénieurs et techniciens des services qualité, R et D, marketing, analystes sensoriels… Toute personne souhaitant s'initier à l'évaluation sensorielle.

Objectifs pédagogiques

- Identifier le potentiel de l'évaluation sensorielle pour la réalisation des tests sensoriels internes ou externes
- Identifier et appliquer les bases neurophysiologiques et statistiques
- Définir les éléments importants pour la mise en place d'un laboratoire d'évaluation sensorielle
- Lister les principaux tests sensoriels (dans quels cas les utiliser, mise en place et analyse des résultats)

Description

Les propriétés sociales sont au cœur de l'expérience produit et jouent un rôle déterminant dans la satisfaction et la fidélité de vos consommateurs. Cette formation vous plonge au cœur des méthodes d'évaluation sensorielle les plus performantes, pour vous permettre de sélectionner avec précision les protocoles adaptés à vos enjeux. Vous apprendrez à exploiter pleinement vos résultats afin de prendre des décisions éclairées et renforcer durablement l'attractivité de vos produits sur votre marché.

Contenu :

- Bases neurophysiologiques des perceptions sensorielles
  - Fonctionnement des organes neurosensoriels et facteurs conditionnant la réponse affective.
- Domaines d'application de l'évaluation sensorielle
- Les principes méthodologiques de l'analyse sensorielle
- Mise en place d'un laboratoire d'évaluation sensorielle, outils d'acquisition et traitement des données
- Panorama général des méthodes sensorielles adaptées aux questions posées en entreprise
  - Tests de discrimination
  - Tests de classement
  - Méthodes descriptives : profil sensoriel et alternative
  - Tests hédoniques (notation, préférences)
  - Recherche des axes d'optimisation des produits
- Session pratique (en salle d'évaluation sensorielle)

- Réalisation et suivi des tests de base en évaluation sensorielle : Mise en oeuvre, participation et traitement des données concernant des tests triangulaires, de classement, d'appréciation hédonique, de reconnaissance d'odeurs et de saveurs, de génération de descripteurs.

- Les différents groupes de sujets en évaluation sensorielle
  - Consommateurs, entraînés...
- Traitements statistiques des tests sensoriels
  - Statistiques descriptives élémentaires,
  - Tests paramétriques et non paramétriques appliqués à l'évaluation sensorielle (Comparaison de moyenne, interprétation des classements, etc.)
  - Exemples d'utilisation des analyses multidimensionnelles : Analyse en composantes principales, classification

La session permettra également le traitement des données réelles obtenues lors des sessions pratiques.

- Session pratique (en salle d'évaluation sensorielle)
  - Définition des descripteurs et caractérisation de produits lors d'une épreuve descriptive.
  - Epreuve hédonique et explication des préférences.
- Nouvelles tendances des approches consommateurs
- Réponses aux questions spécifiques des participants

Prérequis

Cette formation est accessible sans prérequis

Modalités pédagogiques

L'alternance de sessions théoriques et de sessions pratiques consacrées à la réalisation et l'interprétation des principaux tests sensoriels. Groupe limité à 12 personnes

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas et de QCM en fin de formation).
- Évaluation de la satisfaction des participants en fin de formation.

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr